

Dulce de leche (*Milch Konfitüre*)



Zutaten

1L Vollmilch
1Kg Puderzucker
4 EL Magermilchpulver
2 TL Kakaopulver
4 Vanillestängel

Und so wird's gemacht

Milch, Puderzucker, Milchpulver und Kakaopulver in einer weiten Pfanne gut verrühren.

Vanillestängel längs aufschneiden, begeben, Milch unter Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. einkochen, bis die Masse dicklich ist.

Vanillestängel entfernen, Masse heiss bis knapp unter die Ränder in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Für 6 Gläser mit Schraubdeckel von je ca. 1 1/2 dl

Haltbarkeit:

Milch-Konfitüre bei Raumtemperatur, trocken und dunkel aufbewahren.

Einmal geöffnet, das Glas nicht im Kühlschrank aufbewahren, da die Konfitüre zu fest wird, rasch konsumieren.